VORWERK

O nosso melhor para a sua familia



Manual de Instruções

Bimby TM 31

Manter para consultas futuras!

Bimby

Índice

Notas para sua segurança ⚠

A Bimby TM 31 foi concebida para uso doméstico e está em conformidade com as normas de segurança mais avançadas. Para sua segurança, por favor leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e certifique-se de que tem especial atenção ao seguinte:

Deve guardar este Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Bimby TM 31, por isso tenhao sempre este junto da máquina, quando a mesma for utilizada por outra pessoa. Não é aconselhável a utilização da Bimby TM 31 por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brincam com este equipamento.

Perigo de choque eléctrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza.
- Não mergulhe a Bimby TM 31 dentro de água nem utilize demasiada quantidade de água na sua limpeza. Não permita que entre água para o seu interior.
- Inspeccione regularmente o seu aparelho e respectivos acessórios incluindo o copo de mistura, para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Bimby TM 31 só deverá ser reparada por um técnico autorizado pela Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído por um cabo específico, pelo serviço pós-venda da Vorwerk. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador.

Perigo de corte da Lâmina Misturadora

- Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.
- Certifique-se sempre de que o anel vedante da tampa foi correctamente instalado.
- Quando triturar alimentos que não tenham sido aquecidos na Bimby TM 31 não utilize o botão turbo, nem aumente abruptamente a velocidade.

Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura do copo medida.
- Quando utilizar a temperatura VAROMA seleccione apenas velocidades baixas. Velocidades altas poderão provocar salpicos de comida quente ou saída de liquido.
- Coloque a sua Bimby TM 31 sobre uma superfície sólida e nivelada, especialmente quando usar a VAROMA.
- Certifique-se de que posiciona a VAROMA correctamente sobre o copo de mistura e o aparelho.

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente
- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da VAROMA.
- Segure a VAROMA apenas pelas pegas laterais.
- Nunca utilize a VAROMA sem a respectiva tampa
- Segure na tampa da VAROMA de forma a que o vapor que se escapa ou qualquer liquido quente que escorra não possa entrar em contacto consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base a unidade VAROMA, o vapor quente continua a sair pela abertura existente do bocal da tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a VAROMA e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação de água quente
- Certifique-se sempre que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da VAROMA estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contacto com peças quentes
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças e previna-as que o copo de mistura e a Varoma aquecem.

Perigo de ferimentos com salpicos de comida
- Certifique-se que segura com firmeza o copo graduado quando utilizar a função turbo ou velocidades médias (3–6) ou altas (7–10), para picar ou triturar os alimentos.

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios ou do equipamento
- Use só os utensílios fornecidos com a Bimby TM 31 (páginas 10–11) ou utensílios originais da Vorwerk Bimby.
- Nunca use a Bimby TM 31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby.
- Use apenas o copo graduado para tapar o bocal da tampa do copo de mistura
- Use apenas a espátula com o disco de segurança para mexer os alimentos no copo de mistura. Não utilize quaiquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos nas lâminas misturadoras rotativas e causar ferimentos.
- Feche a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo de mistura.

Danos materiais

A Bimby TM 31 poderá deslizar

- Coloque a sua Bimby TM 31 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do bordo desta superfície e para prevenir que a sua Bimby TM 31 não caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desiquilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a máquina e/ou a VAROMA certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre o aparelho e fontes de calor externas tais como radiadores, pratos quentes, etc.
- **Por escoamento de comida:** Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.
- **Por insuficiente arrefecimento da Bimby TM 31:** garanta sempre que as aberturas de ventilação laterais de ambos os lados da máquina fiquem livres de salpicos de gordura, comida ou outras que possam tapá-las, senão podem ocorrer outros danos na máquina.

Dados Técnicos

Homologações	CE
Motor	Sem manutenção, motor Vowerk de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10,200 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm) Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa. Protecção electrónica do motor para evitar sobrecargas.
Sistema de aquecimento	Consumo eléctrico 1.000 W Protegido contra sobreaquecimento.
Balança incorporada	Gama de medição de 5 a 100 g em incrementos de 5 g; 100 a 2000 g em incrementos de 10 g (até máx. de 6 kg)
Corpo da máquina	Material plástico de alta qualidade
Copo de mistura	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima 2 litros
Alimentação	Apenas para corrente alterna de 220…240 V ~ Consumo de potência máximo 1,500 W Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento

Dimensões e Peso

Bimby TM 31 exclu. Varoma	Altura	30,0	cm
	Largura	28,5	cm
	Profundidade	28,5	cm
	Peso	6,3	kg
Varoma	Altura	11,8	cm
	Largura	38,5	cm
	Profundidade	27,5	cm
	Peso	0,8	kg

Introdução

Caro cliente

Parabéns por ter escolhido a Bimby TM 31.

Durante uma demonstração da Bimby TM 31, teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos "a revolução na sua cozinha".
Um Agente experiente Bimby fez-lhe uma demonstração de todas as opções oferecidas por este aparelho, e com ele pôde constatar que o manuseamento da Bimby é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-lo, para ver como é que o seu novo e fiel parceiro vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura.
Cozinhar com a Bimby permite-lhe ganhar tempo para outras actividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à sua nova Bimby passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que ao conceber este produto de alta qualidade tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes, desde as primeiras fases de desenvolvimento até à produção final.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos a si, à sua família e amigos, o máximo proveito e divertimento com a sua nova Bimby!

Vorwerk Bimby

Serviço de Apoio ao Cliente

Se tiver alguma questão ou dificuldade por favor não hesite em contactar:

O seu agente Bimby TM 31:

Nome ______________________
Telefone ______________________
Fax ______________________
Telemóvel ______________________
Email ______________________

Centros de Assistência Bimby TM 31:
Ver página 43

Vorwerk Portugal Lda.
Rua Quinta do Paizinho
Edifício Bepor, Bl. 2 2º Dtº
2790-237 Carnaxide
Telefone 21 417 73 15
Fax 21 417 23 41
www.bimby.pt

Versão: 20071214/230

A sua Bimby TM 31

Depois de abrir a embalagem por favor certifique-se de que todos os componentes da Bimby TM 31 estão incluídos. Estes componentes são:

- A Bimby TM 31 incluindo o copo de mistura e a tampa
- Cesto para cozinhar/escorrer
- Acessório para misturar/mexer (tipo borboleta)
- Copo graduado
- Espátula
- VAROMA
- Livro de Receitas
- Manual de Instruções



2

1



3



5





4



14

13

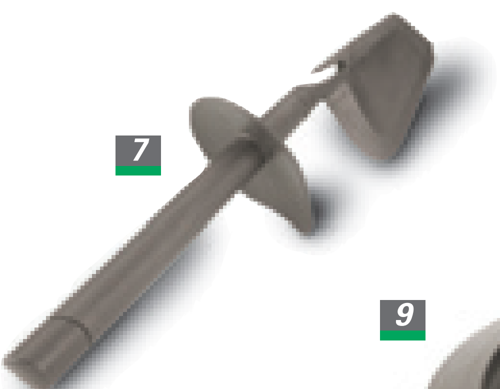
12

- **1** Bimby TM 31
- **2** Copo de mistura
- **3** Base do copo de mistura
- **4** Lâmina misturadora
- **5** Anel vedante da lâmina misturadora
- **6** Cesto para cozinhar/escorrer
- **7** Espátula com disco de segurança
- **8** Copo graduado
- **9** Tampa do copo de mistura
- **10** Anel vedante da tampa do copo de mistura
- **11** Acessório para mexer (tipo borboleta)

VAROMA

- **12** Recipiente VAROMA
- **13** Bandeja interior da VAROMA
- **14** Tampa da VAROMA

7



8



9





11



6

10



Antes de utilizar o seu aparelho

Parabéns por ter adquirido a sua Bimby TM 31!

Antes de utilizar a sua Bimby TM 31 pela primeira vez assista a uma demonstração com um Agente qualificado da Bimby e familiarize-se com a mesma.

Antes de utilizar o seu aparelho
Certifique-se que a sua Bimby TM 31 está colocada numa superfície limpa, estável e não deslizante. Mantenha a sua Bimby TM 31 sempre no mesmo local na sua cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a sua Bimby TM 31 antes de utilizar pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 36)

Como instalar correctamente o copo de mistura
Antes de instalar o copo de mistura certifique-se sempre que o selector de velocidade foi regulado para a posição 1. Instale o copo de mistura com a pega dirigida para a frente e empurre suavemente para a posição 2.

O copo de mistura estará correctamente instalado se a pega estiver virada para a frente, tal como mostrado na figura 2, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro ao aparelho.

Para fechar correctamente o copo de mistura coloque a tampa verticalmente sobre o copo de mistura, 3. O marcador deverá estar dirigido para a pega. Em seguida, gire a tampa para a esquerda até ouvir um clique, sinal de que ficou na posição correcta 4.

> **Importante:**
> Rode a tampa o mais possível na direcção dos ponteiros do relógio; caso contrário a Bimby TM 31 não poderá ser ligada.

1


2


3


4


Como remover a lâmina misturadora
Para retirar a lâmina misturadora: Segure a lâmina pela parte superior, com uma mão, e com a outra mão, rode a parte inferior do copo de mistura 30 graus no sentido contrário ao avanço do relógio e retire-a puxando-a para baixo **5**.
Retire a lâmina misturadora juntamente com o anel vedante **6**.

⚠ CUIDADO

Perigo de corte da lamina misturadora
Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Importante:
Tome as devidas providências para evitar que a lâmina misturadora caia acidentalmente.

5


6


Como instalar a lâmina misturadora
Para voltar a instalar a lâmina misturadora siga os mesmos passos indicados para retirar a lâmina, na ordem inversa.

Coloque a lâmina misturadora novamente no copo de mistura 1 empurrando-a através da abertura existente na parte inferior do copo 2.

CUIDADO
Risco de danos por derramamento de comida: Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

Em seguida, instale de novo a parte inferior do copo de mistura, por baixo da lâmina misturadora. Rode 30 graus no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear 3.

1


2


3


Acessórios

Antes de utilizar a sua Bimby TM 31 gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Eles são a prova de um design bem pensado. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e servem vários objectivos.

Copo de Mistura
No interior e no exterior do copo de mistura existem marcas que indicam o nível de enchimento *4*. Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo de mistura é de 2 litros. *5*.

⚠ CUIDADO

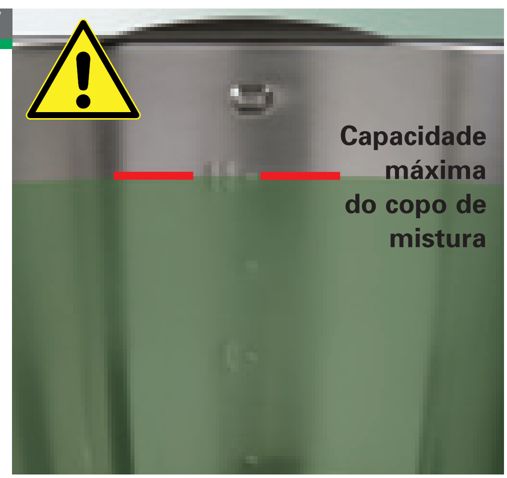
Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.

Base do copo de mistura
A base do copo de mistura *6* é utilizada para apertar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma protecção ou apoio por baixo do copo.

Importante:
A base do copo de mistura deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Bimby.

4


5


6


1


2


Tampa do copo de mistura
A tampa do copo de mistura é utilizada para fechar o copo de mistura. Por razões de segurança a sua Bimby TM 31 não funciona até que a tampa esteja colocada e correctamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado. O aparelho apresenta o erro «OPEn» (veja pág. 40). Não se esqueça de instalar correctamente o anel vedante na tampa. Para isso, coloque a tampa ao contrário sobre a sua superfície de trabalho e encaixe o anel na tampa exercendo pressão sobre as três dobradiças, deverá ouvir um «clique» 1. O anel vedante evita que os líquidos ou os alimentos que deseja cozinhar se escapem por entre o copo de mistura e a tampa.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por projecção de comida
Certifique-se sempre de que o anel vedante foi correctamente instalado.

Ao limpar a tampa, ocasionalmente, é aconselhável retirar o anel vedante e limpá-lo separadamente.

Copo graduado
O copo graduado é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa utilizada para evitar perdas de calor pela tampa do copo e que evita que os alimentos que estão a ser cozinhados possam transbordar.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por projecção de comida
Use apenas o copo graduado (fornecido com a Bimby TM 31) para tapar o bocal da tampa do copo de mistura.

O copo graduado pode ser utilizado para medir ingredientes.
Um copo graduado cheio até à borda contém 100 ml, e um copo graduado meio cheio (marca intermédia) equivale a 50 ml.

Coloque sempre o copo graduado na abertura da tampa com a abertura virada para cima 2.

Só nos casos em que utilizar a borboleta coloque o copo graduado com a abertura virada para baixo.
Se desejar adicionar algum líquido não é necessário retirar o copo graduado. Basta apenas deitar o líquido pela tampa. Este escorrerá gradualmente para o interior do copo de mistura.

Para adicionar ingredientes através da abertura existente na tampa levante o copo graduado e deite-os para dentro do copo de mistura.

Cesto para cozinhar/escorrer
O cesto para cozinhar/escorrer da Bimby TM 31 é fabricado em plástico de alta qualidade. À semelhança do copo graduado, o cesto também tem várias funções:

- Filtre sumos de frutas e vegetais. Triture e faça puré na Bimby TM 31, de seguida insira o cesto para cozinhar/escorrer no copo de mistura, use-o como coador para retirar o líquido. Quando verter o sumo utilize a espátula para segurar o cesto 3.

- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe que não devem ser preparados em conjunto no copo de mistura deverão ser colocados no cesto. Poderão, assim, ser estufados.

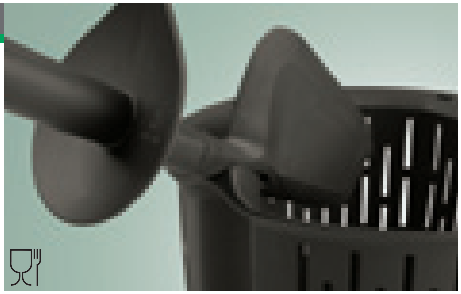
- Para cozinhar acompanhamentos (ex. Arroz, batatas).

Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no entalhe do próprio cesto 4 para cozinhar/escorrer e levante-o 5. A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto 6 permitem que o sumo escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.

- No caso de cozinhar alimentos que contenham muita água (ex. tomate) coloque o cesto para cozinhar/escorrer em cima da tampa 7 em vez do copo graduado.

3

4

5

6

7


Espátula
A espátula 1 é outro exemplo do design inteligente da Bimby.

1


2


- A espátula da Bimby TM 31 é o único instrumento que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo de mistura. Empurre-a pela parte de cima para o interior do copo através da abertura existente na tampa 2. O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.

- A espátula deve ser utilizada para rapar todos os ingredientes do copo de mistura. A ponta da espátula tem a forma exacta para caber entre o conjunto da lâmina misturadora e a parede do copo de mistura.

- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não rebola sobre a superfície de trabalho.

- Quando estiver a passar sumos de frutos ou vegetais utilize a espátula para segurar o cesto na posição correcta.

- Retirar o cesto de cozinhar/escorrer não requer esforço se utilizar a espátula.

⚠ CUIDADO

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios
- Utilize apenas a espátula com disco de segurança, fornecida com a Bimby TM 31 para mexer os alimentos dentro do copo de mistura.
- Encaixe correctamente a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula através do bocal da mesma.
- Não utilize quaisquer outros utensílios tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. para mexer. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina misturadora rotativa e causar ferimentos.

Acessório para mexer (borboleta)

- A borboleta 3 (na figura, encaixada na lâmina) 4 ajudá-lo-á a obter melhores resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.

- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil instalar e desinstalar a borboleta:
Instale a borboleta tal como mostrado na figura 5.
A sua extremidade arredondada assegura a sua fácil remoção.
Para remover a borboleta pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

CUIDADO

- Accione o selector de velocidade apenas depois de ter bloqueado a borboleta no devido local.
- Não seleccione uma velocidade superior ao nível 4 quando a borboleta estiver instalada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando as lâminas de mistura estiverem em movimento e a borboleta estiver instalada.

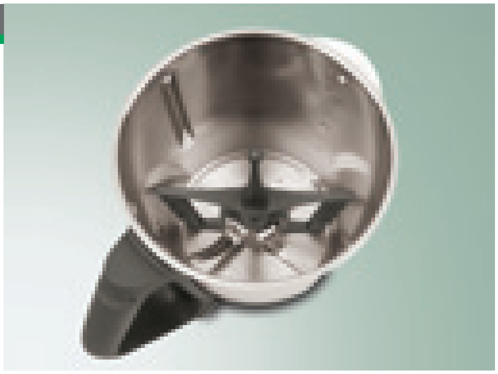
3



4



5



1

2

3


VAROMA
A VAROMA 1 é constituída por três partes 2:
- Um recipiente VAROMA (fundo)
- Um tabuleiro VAROMA (meio)
- Uma tampa VAROMA (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

CUIDADO

- Arrume sempre a VAROMA com a tampa fechada 1.
- Use a VAROMA só com a Bimby TM 31 (não é adequada para microondas, fornos ou outros aparelhos)

Como combinar as peças da VAROMA
Pode utilizar a sua VAROMA em qualquer uma das seguintes combinações:
Combinação 1:
Recipiente VAROMA mais tabuleiro VAROMA e tampa 2. Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, ex. vegetais com carne ou peixe, ou grandes quantidades do mesmo alimento.
Combinação 2:
Recipiente VAROMA mais tampa VAROMA 3. Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água
Nunca utilize a VAROMA sem a respectiva tampa.

Importante:
Se a tampa da VAROMA não for correctamente colocada, o vapor escapar-se-á e os alimentos no interior da VAROMA não ficarão adequadamente cozinhados.

4



5



Como usar correctamente a VAROMA
A sua VAROMA é um acessório concebido para a Bimby TM 31.
Só pode ser utilizado com a mesma.
Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá regular correctamente a sua Bimby TM 31.

Passo 1: A Bimby TM 31

Coloque o copo de mistura em posição.
Encha-o com pelo menos 0,5 litro (500 g) de água para 30 minutos de cozedura a vapor.
Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo misturador e junte os ingredientes (por ex. batatas, arroz).
Coloque a tampa e feche-a.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a VAROMA

Coloque a tampa ao contrário em cima da sua superfície de trabalho 4 e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras.
Encha o recipiente Varoma com alimentos 5.
Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a sua VAROMA, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima. A tampa VAROMA instalada por baixo do recipiente VAROMA evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a sua superfície de trabalho.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente
- Certifique-se sempre de que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da VAROMA estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se de que coloca a Varoma correctamente sobre o copo.

Quando utilizar a bandeja interior da VAROMA, coloque-a no recipiente VAROMA. Certifique-se que a bandeja interior da VAROMA está encaixada de forma justa, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos **1**.
Coloque a VAROMA na posição correcta, sobre o copo de mistura (sem o copo graduado), de modo a que fique bem encaixada **2**.

Coloque a tampa da VAROMA por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a VAROMA, não permitindo que o vapor se escape.

Importante:
Nunca deixe o copo graduado na tampa do copo misturador quando usado em conjunto com a VAROMA. Se a VAROMA não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto atrasará o processo de cozedura.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da VAROMA.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a VAROMA e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação quente.

Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Quando utilizar a temperatura VAROMA seleccione apenas velocidades baixas. Velocidades altas poderão (⸸ –2) provocar salpicos de comida quente ou saída de liquido.

1


2


3


Passo 3: Cozinhar com a VAROMA 3

Tudo o que precisa é programar o tempo de cozedura e seleccionar a temperatura VAROMA na sua Bimby.
O processo de cozedura tem início assim que o relógio é accionado e o selector de velocidade regulado para velocidade entre (⥿ e velocidade 2). O temporizador começa a contagem. A água ou outro líquido que estiver no copo de mistura aquece até uma temperatura superior a 100°C e forma-se vapor quente que sai pela abertura existente na tampa do copo de mistura para a unidade da VAROMA.
Os alimentos são cozinhados no vapor quente de uma forma lenta e suave.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água

- Segure a VAROMA apenas pelas pegas laterais.
- Quando retirar a tampa, segure-a de modo a que o vapor que se escapa ou qualquer liquido quente que escorra não possa entrar em contacto consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base o recipiente VAROMA, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo de mistura.

4


Quando os ingredientes estiverem cozinhados, ou para verificar se estão, rode o selector de velocidade para a posição de copo aberto ou copo fechado (⊡ / ⊡).
Para abrir a VAROMA, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás 4. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da VAROMA segurando a tampa ao centro em cima da VAROMA. De seguida retire e coloque a tampa da VAROMA virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho. Levante o recipiente VAROMA juntamente com o tabuleiro interior da VAROMA, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para o interior do copo de mistura. A seguir, coloque o tabuleiro interior da VAROMA e a VAROMA sobre a tampa.

Trabalhos práticos com a VAROMA
A descrição explica claramente como é fácil utilizar a VAROMA. Observe as seguintes regras básicas ao utilizar a VAROMA:

- Utilize água em quantidade suficiente no copo de mistura.

> **Importante:**
> Utilize pelo menos 0,5 litros (500 g) de água para tempos de cozedura de até 30 minutos. Para cada 15 min. a mais, adicione mais 250g de água.

- A parte inferior do recipiente e o tabuleiro interior possuem um padrão homogéneo de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogénea do vapor na VAROMA. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.

- Pode cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo em baixo, e os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais reduzido em cima. Por exemplo, vegetais no tabuleiro interior da VAROMA e peixe no recipiente VAROMA.

- Os vegetais cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços similares. Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.

- Unte o tabuleiro e o recipiente da VAROMA de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não peguem.

- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozinhados. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogéneo no copo de mistura e, deste modo, atrasar o processo de cozedura geral.

- Poderá usar a tampa da VAROMA, virada ao contrário, como colector de líquidos do tabuleiro da VAROMA **1**. Poderá também ser utilizada como travessa, para servir comida directamente da VAROMA.

1



Utilizar a Bimby TM 31

CUIDADO

A Bimby TM 31 poderá deslizar
Coloque a sua Bimby TM 31 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Bimby TM 31 caia ao chão.

Risco de danos por Vapor
Quando utilizar a Bimby TM 31 e a VAROMA, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.

Encontre um local fixo na sua cozinha para colocar a sua Bimby TM 31 de modo a que esteja sempre pronta e à mão quando precisar.

Ínicio do funcionamento da Bimby TM 31
Puxe o cabo eléctrico do compartimento e ligue-o à tomada de corrente. Pode seleccionar o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Bimby TM 31 para evitar que os cabos fiquem emaranhados! Por favor evite retirar e introduzir frequentemente o cabo pois poderá parti-lo. Não deixe que o aparelho fique assente sobre o cabo de alimentação. Se for o caso, o aparelho não ficará sobre uma base de apoio nivelada e a balança fará pesagens incorrectas. Certifique-se de que não existe tensão no cabo para que a balança funcione correctamente.
O aparelho está pronto para funcionar. Ligue o aparelho pressionando o botão ⏻.

O visor mostra a seguinte indicação: **2**.

Antes de começar a utilizar a sua Bimby TM 31 tenha em atenção os seguintes conselhos para tornar o seu trabalho mais fácil:
É fornecido um dispositivo de segurança que evita que a Bimby TM 31 funcione se o copo de mistura não estiver instalado correctamente e a tampa não estiver devidamente bloqueada (o selector de velocidade fica bloqueado).
De igual modo, um dispositivo de segurança evita que a tampa possa ser aberta com o aparelho em funcionamento.

A balança electrónica funciona dentro de uma gama de temperatura de –20 °C a +50 °C (4 °F a +122 °F). Se o aparelho tiver sido transportado no Inverno e a temperatura descer abaixo dos 20 °C (–4 °F) espere até que a Bimby TM 31 tenha novamente atingido a temperatura da sala. Deste modo, a balança incorporada funcionará na perfeição.
Se não necessitar de utilizar a sua Bimby TM 31 durante um longo período de tempo por favor desligue-a da tomada de corrente à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos eléctricos (reduzir o consumo de energia/ver também: Modo Sleep – «Modo de Espera», página 35).

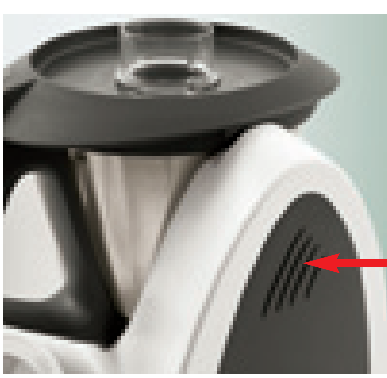
2



Explicação sobre os símbolos no painel de controlo



- Botões do relógio
- Botões da temperatura
- «Colher» (Mexer suave)
- «Espiga» (modo de amassar)
- Botão de pesagem (balança)
- Botão de Velocidade inversa
- Tampa fechada
- Tampa aberta
- Botão On/Off (Ligado/Desligado)


1

CUIDADO

Riscos de danos por insuficiente arrefecimento da Bimby TM 31:
Certifique-se de que as aberturas de ventilação de ambos os lados da máquina 1 não estão cobertas. Caso contrário, pode ocorrer o sobreaquecimento da máquina.

Visor multi-funções
Na parte superior do painel de controlo existe um visor digital.
Este visor fornece as seguintes informações:

- balança
- relógio
- foi seleccionado o modo de velocidade inversa
- Bimby em modo de amassar (espiga)

Os símbolos e são visualizados para indicar se o aparelho está em modo de pesagem ou em modo temporizador.
Os dois últimos modos de funcionamento são igualmente indicados pelos respectivos símbolos (ou).

Pesar utilizando o botão da Balança
A balança incorporada permite-lhe pesar todos os ingredientes directamente no copo de mistura e na VAROMA. Por favor observe a seguinte sequência de passos:

Passo 1: Coloque o copo de mistura. O visor da balança mostra: o temporizador a 00:00 **2**.

Passo 2: Prima o botão de pesagem e espere até ouvir «o sinal sonoro». O visor mostra: o peso da balança a 0.000 **3**.

> **Importante:**
> Depois de premir o botão da balança não toque nem encoste nada à Bimby.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (2,0 kg máx.) e verifique a quantidade no visor da balança **4**.

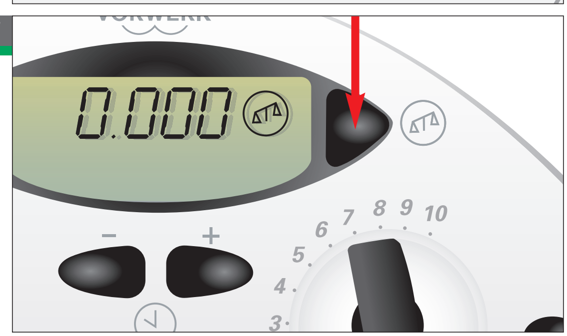
Passo 4: Se desejar adicionar mais ingredientes prima novamente o botão de pesagem e adicione o ingrediente seguinte.

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg (2 kg no copo +4 kg na VAROMA). A variação para um peso de 2 kg é de +/–30 g.

2



3



4



Outras informações importantes sobre a balança
A função de pesagem funciona de 5 g a 6,0 kg, em 3 fases de 2 kg.
Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função de pesagem adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correcto. Se retirar um ingrediente do copo de mistura depois de ter premido o botão de pesagem, a informação da figura 1 aparecerá no visor.

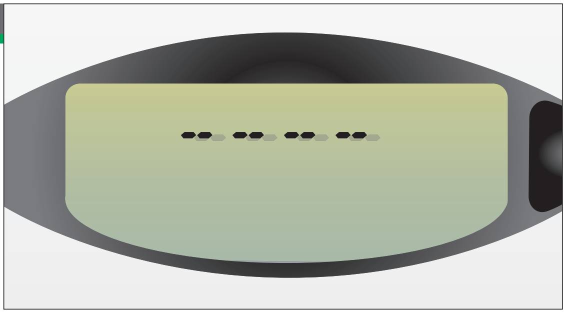
Quando adicionar ingredientes utilizando a função de pesagem não adicione mais do que 2,0 kg de cada vez. Se adicionar mais do que 2,0 kg de uma vez o visor da balança começa a piscar, indicando uma sobrecarga 2:

Prima sempre em primeiro lugar o botão de pesagem antes de pesar ou de utilizar a balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar o aparelho durante o processo de pesagem.

Depois de pressionar o botão da balança, a Bimby permanece no modo de pesagem durante 5 minutos, caso não pressione outro botão ou o botão de velocidade. Depois de 5 minutos a Bimby retoma ao modo de relógio. Se pressionar novamente o botão da balança, os 5 minutos recomeçam.

O visor fornece informações valiosas ao pesar ou adicionar ingredientes.
Lembre-se que de cada vez que adicionar um ingrediente a quantidade máxima é de 2,0 kg.

1



2



Botões e visor do relógio

Tenha em atenção a seguinte sequência de passos quando desejar aquecer ou cozinhar alimentos na sua Bimby TM 31:

Passo 1: Seleccione o tempo
Utilize os botões do relógio para predefinir um tempo de funcionamento até 60 minutos **3**.
Prima a tecla «**+**» para aumentar o tempo de funcionamento e a tecla «**–**» para reduzir este tempo. Para mudar gradualmente o tempo, prima a tecla por breves instantes. Prima e mantenha premida a tecla «**+**» para aumentar rapidamente o tempo indicado no visor do relógio, por exemplo **4**.

Selecção de Tempo:

0– 1	*minuto em incrementos de*	**1 segundo**
1–10	*minutos em incrementos de*	**30 segundos**
10–60	*minutos em incrementos de*	**1 minuto**

Sempre que o mostrador indicar zero, pode seleccionar o tempo directamente para um minuto pressionando o botão «**–**»; evitando assim fazer incrementos de um segundo.

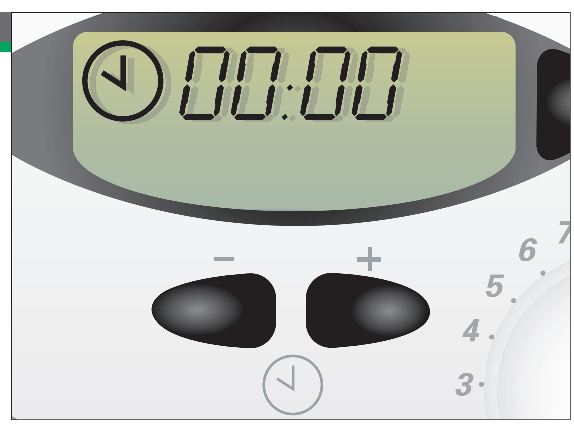
De seguida proceda como indicado acima.
Prima em simultâneo as duas teclas para definir o tempo visualizado para «00:00» **3**.

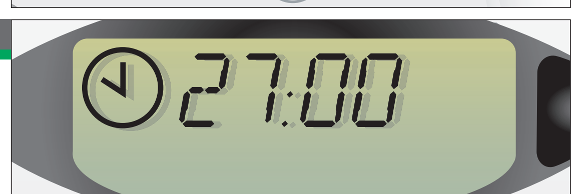
Passo 2: Seleccione a temperatura (ver pág. 30)
Seleccione a temperatura apropriada conforme pretenda aquecer ou cozinhar. Caso contrário siga as indicações do passo 3.

Passo 3: Rode o botão de velocidade (ver pág. 32)
Depois de seleccionada a velocidade, o tempo pré-seleccionado será indicado em contagem decrescente até atingir 00:00.

Quando o aparelho está em modo de mistura a frio a mistura é interrompida assim que expirar o tempo predefinido. Ouve-se um toque que indica que o processo está concluido.
Quando o aparelho está em modo «aquecer» ou «cozinhar» a lâmina misturadora continua a girar em modo «colher» depois de expirado o tempo predefinido. Para desligar o toque rode o selector de velocidade para a posição / .

Importante:
«Aquecer» e «Cozinhar» só podem ser utilizados se tiver sido previamente seleccionado um período de tempo.

3


4


Ajuste do tempo predefinido

O tempo predefinido pode ser alterado em qualquer altura durante a preparação. Prima a tecla «**–**» para reduzir esse tempo e prima a tecla «**+**» para aumentar o tempo. Se girar o selector de velocidade para [icon] / [icon] antes de expirar o tempo predefinido, por exemplo para adicionar outro ingrediente, o visor pisca, para indicar o tempo actual, até que o aparelho seja novamente ligado. A preparação dos alimentos pode, então, continuar sem dificuldade. Se desejar interromper o processo de mistura antes de expirar o tempo predefinido, prima em simultâneo os dois botões do relógio. O visor deixará de piscar e poderá redefinir o tempo. Se não tiver predefinido o tempo, o relógio será automaticamente definido para um máximo de 60 minutos quando o selector de velocidade for accionado. Depois de decorrido este tempo, ouvir-se-á um toque.

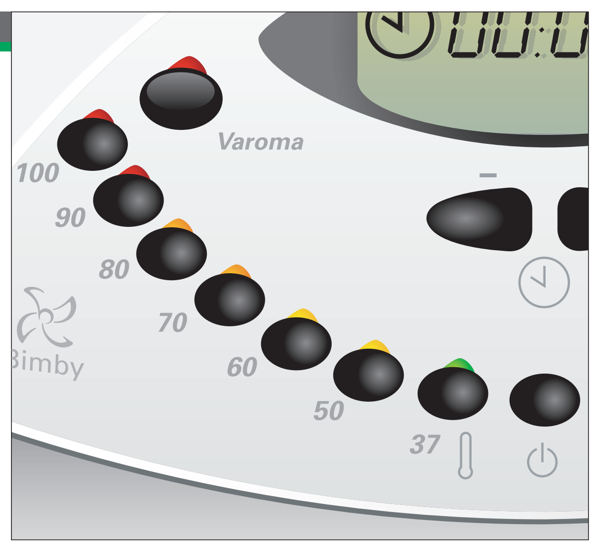
Botões de temperatura e indicadores da temperatura acesos

Os botões da temperatura podem ser utilizados para definir uma temperatura entre 37 °C e 100 °C (99 °F e 212 °F). A cada botão corresponde uma luz indicadora colorida *1* que pisca depois de premido o botão correspondente:

37 °C (99 °F) . . . . = **verde**
50 °C e 60 °C (122 °F and 140 °F) . . . . . . = **amarelo**
70 °C e 80 °C (158 °F and 176 °F) . . . . = **laranja**
90 °C, 100 °C e
VAROMA (194 °F and 212 °F) . . . . . . = **encarnado**

Os indicadores de temperatura acesos são pontos de referência. Quando tiver sido atingida a temperatura predefinida durante a cozedura, a luz indicadora pára de piscar e passa para o modo permanentemente aceso. Os indicadores acesos mostram a temperatura que foi atingida durante o processo de aquecimento. Por exemplo, se a temperatura de 90 °C (194 °F) for seleccionada a luz correspondente começa a piscar. À medida que a Bimby aquece as luzes de temperatura acendem-se uma a seguir à outra (37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C e 80 °C ou sesa 99, 122, 140, 158 e 176 °F respectivamente) até ser atingida a temperatura seleccionada. Nesta altura a luz correspondente passa de intermitente a permanentemente acesa. Os indicadores de temperatura iluminados são apenas valores aproximados. Certifique-se sempre de que nenhuma das luzes indicadoras coloridas está a piscar se não desejar seleccionar o modo «aquecer» ou «cozinhar» alimentos. Caso contrário, desligue a função de aquecimento premindo o botão [icon]. Desta forma evitará o aquecimento indesejado de ingredientes colocados no copo de mistura se tiver predefinido um determinado tempo.

1



Indicador de temperatura remanescente
Se o copo de mistura for novamente introduzido no aparelho enquanto ainda estiver quente, a luz correspondente acende-se indicando a temperatura remanescente (apenas 1 luz em modo contínuo, por ex. **2** calor remanescente 60°C). Não pode ser definida nenhuma temperatura para aquecer, cozinhar ou cozinhar a vapor, a não ser que tenha sido previamente definido um tempo.
Proceda sempre do seguinte modo: Comece sempre por definir um tempo, em seguida defina a temperatura e por último seleccione a velocidade.

Início suave (acima de 60 °C/140 °F)
Se o botão turbo for premido enquanto a temperatura no copo de mistura for superior a 60°C (140°F) **2**, o sistema electrónico evita que os alimentos sejam projectados para o exterior aumentando a velocidade gradualmente. Este início suave só funciona se os alimentos tiverem sido aquecidos ou cozinhados na Bimby TM 31. O início suave só funciona se os alimentos que deseja misturar ou cozinhar tiverem sido aquecidos e preparados na Bimby TM 31. Se desejar utilizar a Bimby TM 31 para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho (ex. preparar um molho para carne) deverá apenas aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

⚠ CUIDADO

Perigo de salpicos de comida
Não utilize o botão turbo, nem aumente abruptamente a velocidade ao triturar alimentos quentes que não tenham sido cozinhados na Bimby TM 31.

Definição do modo »aquecer suavemente«
As velocidades 2 e 3 são concebidas para a definição do modo «aquecer suavemente». Quando estas velocidades são seleccionada o tempo de ligação do aquecimento controlado pelo temporizador é reduzido. Esta função leva a um aumento suave da temperatura dos alimentos que deseja cozinhar.

2



Regulação da temperatura da VAROMA

Se a definição da temperatura VAROMA 1 tiver sido seleccionada, temperaturas superiores a 100 °C (212 °F) poderão ser atingidas consoante os ingredientes que estiver a utilizar.
Em 15 minutos, à temperatura VAROMA, evaporam-se 250 grs de água ou líquidos à base de água. Esta temperature é usada para cozinhar a vapor (ver pág. 21) e saltear ingredientes.

CUIDADO

Nunca aqueça o copo de mistura quando este estiver vazio.

Selector de velocidade

Prima o selector de velocidade para utilizar a Bimby TM 31. Estão disponíveis as seguintes velocidades:

Designação	Nível	RPM
Colher		40
Mexer	1 – 3	100 – 500
Misturar/ fazer puré	4 – 10	1.100 – 10.200
Misturar Turbo	Turbo	10.200

Definição do modo colher

A definição do modo «colher» 2 pode ser seleccionada utilizando o selector de velocidade. Com esta definição, os alimentos são mexidos lentamente como se mexesse com uma colher.
Se esta definição estiver seleccionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

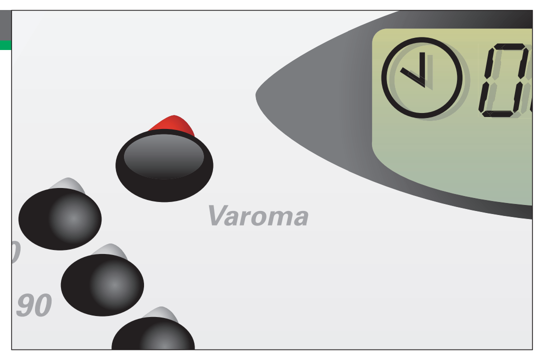
Mexer

Utilize as velocidades baixas 1 – 3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal para obter estufados deliciosos.

Misturar/fazer puré

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10 3 para um corte mais grosso, para cortar alimentos em pedaços finos e muito finos, para misturar e para fazer puré.
Certifique-se sempre de que coloca o selector de velocidade lentamente na posição desejada com o copo graduado instalado. Assim evita que os alimentos que deseja cortar sejam projectados para o exterior.

1



2



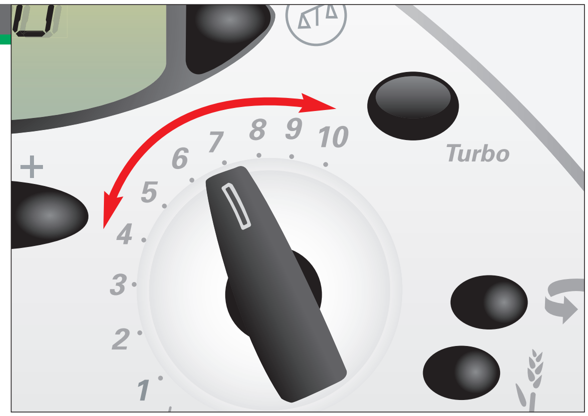
> **⚠ CUIDADO**
>
> **Perigo de ferimentos com salpicos de comida**
> Certifique-se de que segura firmemente no copo graduado quando utilizar a Bimby TM 31 com velocidades médias (3–6) ou altas (7–10), ou ao premir o botão turbo para picar ou triturar os alimentos.

Botão Turbo
Utilize o botão turbo 4 para utilizar a Bimby TM 31 na velocidade máxima. A função turbo só funciona enquanto este botão for premido e mantido nesta posição. É igualmente útil para o modo «alternativo». Se, por exemplo, desejar cortar em pedaços grandes uma grande quantidade de alimentos, prima o botão turbo 3 ou 4 vezes (repita como necessário). Deste modo, os alimentos serão cortados uniformemente.

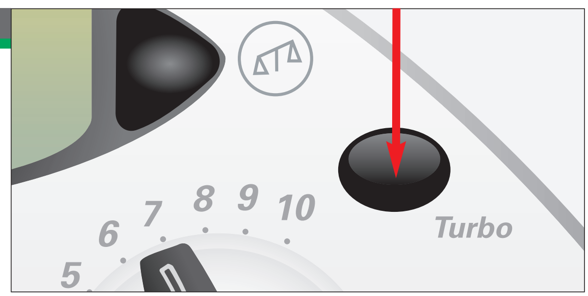
A função turbo está disponível quando o selector está definido para ou para o nível 5 ou superior. Quando o selector está definido para o temporizador está activado. A função turbo não está disponível se o modo «Espiga» estiver activado.

> **⚠ CUIDADO**
>
> **Perigo de Queimaduras por projecção de comida**
> Quando triturar alimentos que não tenham sido aquecidos na Bimby TM 31 não utilize o botão turbo, nem aumente abruptamente a velocidade.

3



4



Operação velocidade inversa
Prima o botão no painel de control 1 para inverter o sentido de rotação da lâmina misturadora. Pode pressionar o botão em qualquer velocidade e .
A operação de velocidade inversa é indicada no visor através do símbolo adequado . Para desligar a operação velocidade inversa, carregue novamente no botão . A operação de velocidade inversa é ideal para mexer cuidadosamente alimentos delicados que não deverão ser cortados.

Modo amassar (espiga)
Utilize este modo 2 para fazer massas lêvedas ou massa para pão. Para activar o modo «Espiga» coloque o selector de velocidade na posição e prima o botão adequado no painel de controlo.

Terá, assim, início a operação alternada para processar a massa de forma homogénea no copo de mistura. Trata-se de uma imitação de um procedimento especial de amassar utilizado no comércio de pastelaria para obter uma massa de alta qualidade.
O modo «Espiga» só está disponível se o copo de mistura tiver arrefecido, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60 °C (140 °F). Se a temperatura for mais elevada, será ouvido um toque. Para evitar um aquecimento acidental da massa do pão o sistema electrónico bloqueia o sistema de aquecimento quando tiver sido seleccionado o modo «Espiga».

CUIDADO

A Bimby TM 31 poderá deslizar
Coloque a sua Bimby TM 31 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Bimby TM 31 caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.



Aspectos a não esquecer

Modo de espera («Sleep»)
Se a Bimby TM 31 estiver ligada à tomada de corrente mas não estiver a ser utilizada, passa automaticamente para o modo de espera (modo sleep) depois de decorridos cerca de 15 minutos. O visor aparece em branco. Para reactivar o aparelho prima uma tecla do painel de controlo. Para passar a Bimby TM 31 para o modo de espera (sleep) prima e mantenha premido o botão ⏻ durante aproximadamente 2 segundos até que seja mostrada a indicação «OFF». O aparelho pode agora ser reactivado bastando para isso premir brevemente o botão on/off ⏻. No modo de espera, o consumo de energia da Bimby TM 31 é inferior a 1 W.
Se não utilizar a Bimby TM 31 durante um longo período de tempo recomendamos que desligue o aparelho da tomada de corrente.

Protecção electrónica do motor
Todas as receitas incluídas no livro de cozinha da Bimby TM 31 foram desenvolvidas de modo a que a protecção do motor não seja accionada desde que sejam observadas todas as indicações. Mas mesmo se as quantidades forem excedidas, o motor está protegido por uma função automática de desligar. Nestes casos, o visor apresenta a mensagem de erro «LOAd». Se o motor se desligar:
- coloque o selector de velocidade na posição
- retire o copo de mistura do aparelho
- reduza a quantidade contida no copo de mistura e/ou adicione algum líquido
- espere aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento)
- instale novamente o copo de mistura
- reinicie a Bimby TM 31 utilizando o selector de velocidade.
- Se a mensagem de erro «LOAd» ainda estiver visível depois de decorrido o tempo de arrefecimento por favor contacte o nosso serviço de apoio a clientes.

Odores
Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, pode libertar algum odor. Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode sobreaquecer e libertar algum odor, para além de poder desligar-se automaticamente. Isto é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de arrefecimento indicado acima, o aparelho ficará de novo pronto para ser utilizado.

Limpeza

À semelhança do que acontece com todos os aparelhos ou utensílios de mesa e cozinha deverá limpar a sua Bimby TM 31 – em especial a lâmina misturadora, o copo de mistura, a tampa e o cesto para cozinhar – cuidadosamente antes de o utilizar pela primeira vez.

Como limpar o copo de mistura e a tampa
Desmonte o copo de mistura e a lâmina misturadora, assim como a tampa do copo e o anel vedante (ver páginas 13, 14 e 16).

> ⚠ **CUIDADO**
>
> **Perigo de corte da Lâmina Misturadora**
> Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Lave o interior e o exterior do copo de mistura, (sem a lâmina) **1**, com água quente ou na máquina de lavar loiça; a lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto para cozinhar, o copo graduado, a tampa do copo e a VAROMA podem ser lavados do mesmo modo.
Se os alimentos estiverem agarrados utilize um agente de limpeza adequado para utensílios em aço inoxidável.
Certifique-se de que os pinos de contacto situados na parte de baixo do copo de mistura estão sempre secos. Se necessário, limpe-os.
Recomendamos que proceda à desmontagem do copo de mistura quando efectuar a respectiva limpeza, especialmente quando for lavado na máquina de lavar loiça.

> **Importante:**
> Nunca utilize objectos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afectar a segurança do aparelho.

1


Como limpar a lâmina misturadora

Para limpar a lâmina misturadora segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima 2. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.

Importante:
Não mergulhe a lâmina misturadora dentro de água pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina.

Instale cuidadosamente a lâmina misturadora no copo misturador (incluindo o anel vedante).

Como limpar a VAROMA

Para limpar a VAROMA, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina da loiça.
Na limpeza use um pano e um detergente suave 3. Evite utilizar objectos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

Importante:
Todos os componentes podem ser lavados na máquina. Coloque as partes em plástico, em especial a tampa do copo de mistura, na prateleira superior da máquina para não ficarem deformados devido à exposição a elevadas temperaturas. Alguns alimentos como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico podem provocar manchas. Retire, o mais rapidamente possível, estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto para cozinhar e de todas as partes da VAROMA. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo.

2



3



Como limpar a Bimby TM 31
Antes da limpeza, desligue o aparelho da tomada de corrente.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque eléctrico
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza.
- Não mergulhe a Bimby TM 31 dentro de água nem utilize demasiada quantidade de água na sua limpeza. Não permita que entre água para o seu interior.

O corpo do aparelho principal pode ser limpo com um pano humedecido 1. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior do aparelho.

Informação adicional para limpeza
Algumas partes de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas.

Se o copo de mistura com a a lâmina misturadora, a tampa e o copo graduado estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente, executar uma curta operação de mistura
Para isso coloque 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo de mistura, seleccione a velocidade 5 ou 6 e pressione algumas vezes o botão . A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Para melhorar a ventilação durante a armazenagem, não feche o copo de mistura com o copo graduado.

1


Notas para as suas receitas

Use as receitas dos livros de cozinha da Bimby TM 31 como guia para adaptar as suas próprias receitas.
A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a sua Bimby TM 31.

Ordem dos ingredientes
Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas considere a ordem dos passos necessários.

Pesagem dos ingredientes
Antes de pesar o primeiro ingrediente coloque a balança a «0,000» premindo o botão de pesagem . Adicione os ingredientes.
Atenção: Nunca exceda os 2 litros de capacidade do copo de mistura!

Ordem das pré-regulações
Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem das regulações:
Seleccione o tempo necessário se pretende aquecer a comida. Tratando-se de aquecer comida delicada seleccione o botão velocidade inversa .

Exemplo: Cozinhar comida delicada
Regulações: 5 min./100 °C/ /vel. 1

1 regule o relógio para 5 minutos
2 prima 100 °C no botão da temperatura
3 prima o botão de velocidade inversa
4 coloque o selector de velocidade na posição 1

Exemplo: Triturar vegetais
Regulações: 7 seg./vel. 5

1 regule o relógio para 7 segundos
2 coloque o selector de velocidade na posição 5

Exemplo: Amassar massas
Regulações: 2 min./ /

1 regule o relógio para 2 minutos
2 coloque o selector de velocidade na posição
3 prima o botão de velocidade de espiga

Triturar e fazer puré
Quando triturar ingredientes ou fizer puré, pré-seleccione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não fôr o desejado prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento
Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:

a temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer
b quantidade, peso e volume dos ingredientes
Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo de mistura ou da VAROMA
c condutibilidade calorífica do alimento a cozinhar
d nível de aquecimento
e velocidade
f utilização dos acessórios (com/sem o cesto para cozinhar/VAROMA)

Resolução de Avarias

Erro:	Acção:
Impossível ligar o aparelho	Certifique-se de que o cabo de ligação está correctamente ligado e de que a tampa está correctamente bloqueada. Verifique se o aparelho ainda está em modo de espera (sleep mode).
O aparelho não aquece	Certifique-se de que o tempo de cozedura e a temperatura foram predefinidos.
O aparelho pára enquanto está a funcionar	Ver secção intitulada «Protecção electrónica do motor» na página 35.
Problemas com a balança	Verifique: ao premir o botão de pesagem, não toque na Bimby; nada deve ficar encostado à Bimby; o cabo de alimentação não está em tensão; os «pés» da Bimby estão limpos; a bancada de trabalho é limpa, sólida, plana e sem vibrações; não arraste a Bimby sobre a bancada.

Visualização de Erros:
A Bimby TM 31 inclui uma função especial que indica a causa do erro no visor. Se o visor mostrar a indicação «E.r» seguida de dois dígitos, por favor contacte o serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk e indique a mensagem de erro (ex. E.r 53 = avaria no sensor da temperatura) caso não seja possível resolver o problema retirando a ficha de alimentação da tomada e reiniciando o aparelho. Relativamente à mensagem «LOAd» por favor consulte as notas na página 35.

As mensagens de erro do aparelho podem ser referentes a situações em que é necessário fazer a reinicialização (reset) do aparelho, como descrito abaixo:

1. Puxando a ficha de alimentação da tomada: E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
2. Rodando o selector de velocidade para a posição e, em seguida, para a posição : E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
3. Apenas pelo serviço de apoio a clientes: E.r 71, 72

⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque eléctrico
Inspeccione regularmente o seu aparelho e respectivos acessórios incluindo o copo de mistura para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.

Regulamentaçao legal

Para clientes residentes em Estados Membros da UE:

Português
«Como proprietário de um aparelho eléctrico ou electrónico, a lei proíbe-lhe (segundo a Directiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos eléctricos e electrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida directiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes eléctricos/electrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de deposição gratuita indicados para o efeito.»

Copyright

Copyright ©

Garantia

Garantia
Para saber o período de garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Bimby TM 31 só deverá ser reparada pelo serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk.

Use só os utensílios fornecidos com a Bimby TM 31 (páginas 10–11) ou utensilios originais da Vorwerk Bimby.
Nunca use a Bimby TM 31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby, caso contrário, a sua garantia será anulada.

Serviço de apoio ao cliente

Serviço de apoio ao cliente
Para informação detalhada, contacte o seu agente Bimby, o responsável comercial do seu país ou www.bimby.pt

Centros de Assistência
Tel. 21 417 73 15
www.bimby.pt

Delegação Carnaxide:
Rua Quinta do Paizinho, Bloco 2 – R/C Dto.
2790 – 237 CARNAXIDE
Tel. 21 417 73 15

Delegação Parque das Nações:
Parque das Nações
Rua das Vigias, Lote 4.25.01 A – Piso 0, Fracção B
1990 – 506 LISBOA
Tel. 21 893 90 60

Delegação Porto:
Rua de São Paulo Nº 85 – R/C
4150 – 680 PORTO
Tel. 22 605 43 43

Delegação de Sintra:
Recta da Granja
Empreendimento Granja Park, Loja Nº 1
Campo Raso
2710 – 142 Sintra
Tel. 21 910 01 70

Delegação do Lagoas Park:
Lagoas Park, Nº 11
Edifício 7
2740 – 299 Porto Salvo
Tel. 21 001 46 20

Endereço do Fabricante
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

O nosso melhor para a sua familia

Versão: 22789-2308

Bimby